

RESTAURANT SCOLAIRE INTERCOMMUNAL LA GACILLY

MENU SEMAINE DU 7 au 11 Mai 2012

		LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	CRUDITES	Chou fleur aurore	<i>Carottes râpées</i>	Pamplemousse	Radis
	LEGUMES CUIITS				
	SALADES COMPOSEES		Salade d'endives	Taboulé	<i>Salade vénitienne</i>
	ENTREES CHAUDES				
	COMPLEMENTS PROTIDIQUES	<i>Salami</i>		<i>Œufs mayonnaise</i>	Céleri rémoulade
PLAT DU JOUR	VIANDES POISSONS ŒUFS	<i>Pavé de colin pané</i>	<i>Blanquette de dinde</i>	<i>Goulash</i>	<i>Chipolatas</i>
ACCOMPAGNEMENTS	LEGUMES VERTS	<i>Julienne de légumes</i>		<i>Petits pois-carottes</i>	
	FECULENTS	<i>Riz pilaf</i>	<i>Semoule couscous</i>		<i>Purée</i>
FROMAGES	FROMAGES	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix
DESSERTS	YAOURTS	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
	PRODUITS FRAIS				
	ENTREMETS	<i>Entremets caramel</i>			
	FRUITS CRUS	Pomme	Pomme	Pomme	Pomme
	FRUITS CUIITS		<i>Fruits au sirop</i>		
	PATISSERIES			<i>Far breton</i>	<i>Glace</i>

En souligné : le menu des maternelles

Salade antillaise : Carottes-ananas-poivrons-raisins secs-vinaigrette

Salade armor : Haricots blancs-betteraves-thon

Salade vénitienne : Jambon-tomates-pommes-cornichons

Salade d'automne : Raisin-pommes-tomates-endives-jambon

Salade orientale : Riz-tomates-soja-poivron-olives

Pour des raisons d'approvisionnement, certaines composantes de ce menu peuvent être exceptionnellement modifiées

Salade bretonne : Pdt-chou fleur-tomate-museau de porc-vinaigrette

Salade coleslaw : Chou-carotte-céleri-oignon-rémoulade

Salade printanière : radis-riz-fromage-tomate-œuf-vinaigrette

Salade auvergnate : choux blanc-fromage-tomates

Salade jurassienne : carottes-haricots verts-gruyère-champignons